

Auch das Wetter hat ein Wörtchen mitzureden

In der letzten Woche stand der Besuch der landwirtschaftlichen Tagung in Dornach an. Das brachte «frischen Wind» in die tägliche Arbeit und regte zu Neuem an. Andernorts steht der Wind jedoch buchstäblich nicht so günstig: Frost und Schnee sorgen für Ernteaufälle und fordern Flexibilität von uns.

Als würde man neues Holz aufs Feuer legen

Ob Gemüse, Salat und Früchte gut gedeihen, hängt nicht nur vom Wetter, sondern auch vom Boden ab. Für uns ist die Pflege unserer Felder eine wichtige Aufgabe und grosse Verantwortung. Deshalb habe ich in der letzten Woche eine Tagung zum Thema «Bodenfruchtbarkeit» besucht. Aus 36 Ländern waren dazu 750 Teilnehmende nach Dornach gereist. Dass die Böden so viele Menschen bewegen und von so vielen Menschen bewegt werden, hat eine grosse Kraft. Ganz besonders freut mich, dass zahlreiche Junge unter den Gästen waren. Auch wir haben – vor mehr als 30 Jahren – einmal angefangen. Jetzt sind wir dankbar darüber, dass eine neue Generation den Faden mit fortführt. So kehren von dieser Tagung nicht nur fachliche Inputs, sondern vor allem Freude und Begeisterung mit auf den Hof zurück.

Wie das Wetter entscheidet ...

In diesem Winter haben Schnee und Frost grosse Teile von Spanien und Italien ungewöhnlich fest im Griff. Dieser strenge Winter setzt dem Gemüse zu und sorgt für erhebliche Ernteaufälle. Auch der Eisbergsalat ist davon betroffen: Wird die Ware knapp, steigen nicht nur die Preise. Vor allem die Qualität leidet. Deshalb haben wir im Moment keinen Eisbergsalat im Sortiment.

... was bei uns auf den Tisch kommt

Nicht nur im Süden, auch bei uns in der Schweiz gibt es diese Ernteaufälle. Rotkabis, Wirz und Weisskabis sind in diesem Jahr so knapp wie nie und die Lager sind bereits fast leer. Ihr Rotkabis kommt in dieser Woche deshalb aus Holland. So flexibel wie möglich versuchen wir auf die schwierigen Wetterbedingungen zu reagieren und arbeiten gerade daran, Ihnen Fenchel ins BioBouquet zu zaubern. Sicher ist aber, dass Ihre Kiste auch in der nächsten Woche ein feines Sortiment an frischen Produkten enthalten wird.

Erneute E-Mail-Panne

Einige von Ihnen vermissten wieder das sonntägliche Bestätigungsmail mit der Möglichkeit, Ihre Bestellung über den enthaltenen Link anzupassen. Dafür entschuldigen wir uns und arbeiten gerade an einer Lösung dafür. Auch wenn das sonntägliche Mail einmal nicht ankommt, Ihre Bestellung erhalten Sie so oder so. Und Anpassungen können Sie bereits ab Freitagnachmittag über den E-Shop vornehmen: Loggen Sie sich dazu mit Ihrer Kundennummer und Ihrem Passwort (Ihre Postleitzahl, sofern nicht geändert) auf unserer Website ein. Bitte melden Sie sich bei uns, wenn Fragen oder Probleme auftauchen.

Wir wünschen auch Ihnen Freude und «frischen Wind» in Ihrem Alltag. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Sauerkraut, Fenchel.

Farbenfrohe Vitamine aus dem BioBouquet:



Rotkabis-Grundrezept

Für 4 Personen

Zutaten

750 g Rotkabis	2 dl Wasser
2 EL Rapsöl	Salz
1 Zwiebel, gewürfelt	1 Lorbeerblatt
2 kleinere Äpfel, fein geschnitten	2 Nelken
1 gestrichener EL Zucker	2 gestrichene TL Mehl, zum Binden
1½ EL Essig	3 EL Rotwein

So zubereitet:

Rotkabis putzen, waschen, Kopf vierteln, Strunk entfernen. Rotkabis hobeln oder fein schneiden.

In heissem Öl die gewürfelte Zwiebel, den Zucker und die fein geschnittenen Äpfel andünsten, Rotkabis zugeben und sofort Essig darüber giessen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Minuten zugedeckt dünsten. Salz und Gewürze dazugeben.

1 dl Wasser dazu giessen und zugedeckt ca. 30-45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heisses Wasser nachgiessen.

Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden und mit Rotwein abschmecken.

Tipp:

Auch jetzt im Winter schmeckt der Rotkabis fein zusammen mit ein paar karamellisierten Marroni und einem Stück Fleisch.

Eine andere, vegetarische Variante ist der «Rotkabis-Flammkuchen». Dazu den Rotkabis wie in den ersten beiden oben beschriebenen Schritten zubereiten.

Geben Sie also kein Wasser dazu und verzichten auf das halbstündige Dünsten. Stattdessen einen Flammkuchenteig mit Crème fraîche bestreichen, den Rotkabis darauf verteilen und ca. 15 Minuten bei 240 Grad im Ofen backen.